

SOLIDARIETA' DI COOP ALLEANZA A CHIETI E PESCARA: DONATO CIBO PER OLTRE 17 TONNELLATE

1 Febbraio 2024



CHIETI - Con l'avvicinarsi della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario il 5 febbraio, Coop Alleanza 3.0 condivide i risultati raggiunti in questa importante tematica grazie a "Buon Fine", il progetto della Cooperativa che permette di trasformare lo spreco in solidarietà. Nel 2023 nelle province di Chieti e Pescara, "Buon Fine" ha coinvolto l'ipercoop "Centro d'Abruzzo" e la Coop di Montesilvano (Pe) permettendo di donare complessivamente a 4 realtà del territorio, un totale di oltre 17 tonnellate di cibo che hanno garantito circa 97 pasti giornalieri a persone e famiglie in difficoltà. Ecco i dati del progetto "Buon Fine" suddivisi per le province di Chieti e Pescara.

Chieti e provincia: attivo all'ipercoop "Centro d'Abruzzo", ha permesso di donare a 2 realtà del territorio, più di 6,4 tonnellate di merce alimentare, che hanno garantito circa 35 pasti giornalieri a persone e famiglie in difficoltà.

Pescara e provincia: attivo alla Coop di Montesilvano, ha permesso di donare a 2 realtà del territorio, più di 11 tonnellate di merce alimentare, che hanno garantito circa 95 pasti giornalieri a persone e famiglie in difficoltà. Buon Fine nel 2023: i dati complessivi del progetto Nel 2023 "Buon Fine" ha complessivamente coinvolto 254 negozi della rete di ipercoop e supermercati della Cooperativa - distribuiti complessivamente in 8 regioni dal Friuli Venezia Giulia alla Puglia - permettendo di donare complessivamente a 393 associazioni e realtà del territorio un totale di oltre 1.900 tonnellate di cibo che hanno garantito circa 10.500 pasti giornalieri a persone e famiglie in difficoltà. Un processo virtuoso e cooperativo per ridurre le eccedenze e contrastare gli sprechi, facendo solidarietà.

Come funziona il progetto "Buon fine". Coop Alleanza 3.0 realizza da quasi 20 anni iniziative per ridurre gli sprechi alimentari, incentivando comportamenti che impediscono che gli invenduti finiscano nella spazzatura. La più forte di queste esperienze è appunto il progetto "Buon fine", a cui collaborano lavoratori, soci e volontari della Cooperativa in un vero processo "cooperativo": uno sforzo collettivo, che inizia da un controllo attento dei prodotti, per recuperare le referenze vicine alla scadenza o con piccoli difetti, ma ancora perfettamente adatta al consumo. Grazie ai lavoratori, che con precisione gestiscono attentamente i tempi di assortimento e stoccaggio così da ottimizzare gli ordini, i prodotti vicini alla

scadenza sono inizialmente messi a disposizione a prezzo scontato per i soci, in uno spazio dedicato del punto vendita.

Attraverso questa prima misura, i soci possono acquistare i prodotti prossimi alla scadenza con riduzioni di prezzo dal 30 al 50% risparmiando e, al tempo stesso, aiutando a contenere gli sprechi. Infine, gli articoli rimasti ancora invenduti – o con piccole imperfezioni estetiche, ma buonissimi e perfettamente conservati – vengono destinati in solidarietà alle realtà locali che assistono persone che vivono in condizioni di disagio o animali abbandonati, individuate grazie alla collaborazione con istituzioni del territorio e volontari della Cooperativa.